

**DEINSUNDMEINS.**

BRUNCH. COFFEE. DRINKS.

Café Deins und Meins  
Ludwigstraße 7  
89231 Neu Ulm

**Telefon.** 0731 - 96 91 9000

**Web.** [cafedeinsundmeins.de](http://cafedeinsundmeins.de)

**Instagram.** [@cafedeinsundmeins](https://www.instagram.com/cafedeinsundmeins)

**Email.** [hallo@cafedeinsundmeins.de](mailto:hallo@cafedeinsundmeins.de)

**WLAN.** Gast - Deins und Meins

**PW.** deinsundmeins2022

# HEY, SCHÖN, DASS DU DA BIST.

Winke bitte einfach wenn du etwas bestellen möchtest und genieße deine Pause. Von der Arbeit, von der Uni oder einfach vom Alltag.

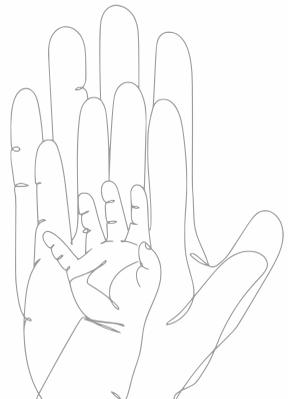
Denn das Stammcafé ist verlängertes Wohnzimmer. Ist Begegnungsstätte, ist Wohlfühlort, ist Heimat. Ist Lieblingsplatz, Arbeitsplatz, Lebensumfeld, ist Nahversorger. Davon soll dieses Café handeln. Es ist Deins und Meins.

Für uns bedeutet es zusätzlich nach einer langen Reise anzukommen. Sich zu festigen. Noch mehr zu verwurzeln. Einen Beitrag für den Ort zu leisten, der uns Liebe schenkt. Wir versuchen zurückzugeben.

Eure Ela und Team.

P.S.

Bitte nicht an die  
Scheiben anlehnen, sehr dünn. Danke.



# BRUNCH.

TRADITIONELL.

## ÄLLAS UFF DA DISCH.

BESTELLBAR AB ZWEI PERSONEN.

18.80

PRO PERSON

Traditionell türkisches Frühstück, schwäbisch interpretiert. Als Tapas werden alle unsere hausgemachten Aufstriche und viel mehr auf eurem Tisch ausgebreitet. Hausgemacht mit Liebe.

**Käse.** Mozzarella mit Pesto, Gouda, Weichkäse mit Pfeffer, Frischkäse, spanischer Iberico. **Fleisch und Fisch.** Räucherlachs, Pastirma, Hähnchenbrustscheiben.

**Gemüse.** Gemüsesticks, Tomaten, Oliven, Meerrettich. **Aufstrich herzhaft.** Avocadocreme, Tomate-Aubergine, Dattel-Curry, Rote-Beete-Hummus, Butter.

**Aufstrich süß.** Wabenhonig mit Kaymak, Tahin Pekmez, zwei hausgemachte Marmeladen. **Extras.** Cig Köfte mit Granatapfelsirup. **Eier.** Sucht euch eine Eierspeise aus (*siehe "Ei." oder frage den Service*). **Brot.** Frisches Lavasch, traditionelles Schwarzbrot, Roggen-Dinkel Brot.

**Orangensaft** +1.00. Direktsaft von der regionalen Mosterei Buchele, 150ml.

**Minimüsli** +2.20. Haferflocken, Joghurt, Banane, Beeren, Waldhonig.

**Antipasti** +2.00. Auberginen, Paprika, Karotten und Zucchini.

**Sucuk** +2.60. Traditionell türkische Knoblauchwurst (scharf), angebraten.

**Feta** +2.00. Weisskäse.

**Simit** +2.40. Traditionelles, ringförmiges Hefeteiggebäck mit Sesamkörnern.

Frage den Service nach aktuellen Marmeladen.



TELLER.

## **VOLLKOMMEN EGAL. WURSCHE UND KÄSE.** 14.80

**Käse.** Gouda, Weichkäse mit Pfeffer, Frischkäse, spanischer Iberico. **Fleisch / Fisch.** Räucherlachs, Pastirma, Hähnchenbrustscheiben. **Gemüse.** Tomaten, Oliven, Meerrettich. **Aufstrich herzhaft.** Avocado-creme, Rote-Beete-Hummus, Butter. **Brot.** Frisches Lavasch, traditionelles Schwarzbrot.

## **HAUBDSACH KÄSE. VEGETARISCH.** 13.80

**Käse.** Mozzarella mit Pesto, Gouda, Weichkäse mit Pfeffer, Frischkäse, spanischer Iberico. **Gemüse.** Gemüsesticks, Tomaten. **Aufstrich herzhaft.** Avocado-creme, Dattel-Curry, Butter. **Aufstrich süß.** Hausgemachte Marmelade. **Brot.** Frisches Lavasch, traditionelles Schwarzbrot.

## **HAUBDSACH OHNE TIER. VEGAN.** 12.80

**Käse.** Veganer Käse. **Gemüse.** Gemüsesticks, Tomaten. **Extras.** Cig Köfte (vegane Frikadellen) mit Granatapfelsirup. **Aufstrich herzhaft.** Avocado-creme, Tomate-Aubergine, Rote-Beete-Hummus, vegane Butter. **Aufstrich süß.** Hausgemachte Marmelade. **Brot.** Traditionelles Schwarzbrot.

## **HAUBDSACH AUFSTRICH.** 11.80

Nach Vorschlag von einer unserer ersten Gäste, Katharina.

**Aufstrich herzhaft.** Avocado-creme, Tomate-Aubergine, Dattel-Curry, Rote-Beete-Hummus, Butter. **Aufstrich süß.** Wabenhonig mit Kaymak, hausgemachte Marmelade. **Brot.** Frisches Lavasch, traditionelles Schwarzbrot.

*Optional zu allen Tellern:*

**Minimüsli** +2.20. Haferflocken, Joghurt, Banane, Beeren, Waldhonig.

Frage den Service nach aktuellen Marmeladen.

SIGNATURE.

## RÜHREI AVOCADO TOAST.

10.20

Deine Grundlage bilden zwei Scheiben Brioche Brot, angetoastet in Butter. Dazwischen hast du ein Rührei aus zwei Eiern mit einer Scheibe Cheddar Käse und einer halben Avocado als Topping. Obere Hälfte des Brioche Brotes ist mit einer leicht scharfen Soße bestrichen,

Brioche Toast, Rührei, Cheddar Käse & Gizi Soße [bissele scharf].

*Feta* +2.40

*Tomaten* +1.40

*Sucuk* +1.90

*Pastirma* +2.80

*Räucherlachs* +4.80

## ELA'S AVOCADO BROT MIT SPIEGELEI.

8.20

Eine Hommage an unseren ersten gemeinsamen Urlaub als dreiköpfige Familie. Klein Ela's erste Begegnung mit Avocado. Wenn nichts geht, geht das.

Hausgemachte Avocadocreme auf Roggen-Dinkel-Brot.

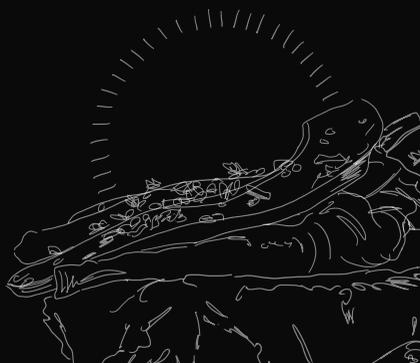
Mediterraner Salat, Balsamico, Tomaten, Gewürze, Öl und Spiegelei.

*Feta* +2.40

*Sucuk* +1.90

*Pastirma* +2.80

*Räucherlachs* +4.80



## FRENCH TOAST NACH NESLI.

9.80

Zwei Scheiben Brioche Brot, in der Pfanne in geheimerer Soße eingetunkt und angetoastet. Angerichtet mit noch geheimerer Vanillesoße und saisonalen Früchten. Meistens heimische Früchte, die in der Nachbarschaft gedeihen, wie z.B. Himbeeren und Johannisbeeren oder Physalis.

**Brioche Toast, Früchte,  
Nesli 's hausgemachte Beeren-Minze-Marmelade, Vanillesoße.**

## PANCAKES À LA ALI.

9.80

Ali ist der Küchenmensch mit einer Schwäche für Süßes und Sport. Nach einem erbitterten Wrestlingmatch konnten wir ihm das Rezept für seine Lieblingspancakevariation entlocken. Alles für unsere Gäste. Er bereitet sie euch sogar selber vor.

**Pancakes, Ahornsirup, saisonale Früchte.**

### Füllung.

*Blaubeeren +1.80*

*Schokodrops Zartbitter +2.20*

*Schokodrops Weiss +2.20*

### Toppings.

*Hausgemachte Marmelade +2.00*

*Vanillesoße +2.00*

*Waldhonig +1.80*

*Schoko-Kardamom Soße +1.80*



Ei.

## MENEMEN.

8.20

*Nach Papa-Sükrü-Art.*

Tomaten, Grüne Paprika, geheime Gewürze aus der Steinzeit, Liebe und ein Ei.  
Gereicht mit Simit.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.40. Tomaten +1.40.*

## OMELETTE.

7.20

Eierpfannkuchen aus drei Eiern.

Gereicht mit Lavasch oder Brotscheiben.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.40. Tomaten +1.40.*

## RÜHREI.

7.20

Drei Eier, gerührt in ordentlich schwäbischer Butter.

Gereicht mit Lavasch oder Brotscheiben.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.40. Tomaten +1.40.*

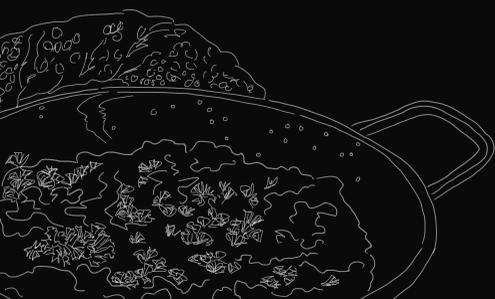
## SPIEGELEI.

6.80

Drei Eier, auf einem Spiegel gebraten.

Gereicht mit Lavasch oder Brotscheiben.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.80. Tomaten +1.40.*



BELEGT.

**FLADENBROT. TOMATE - MOZZARELLA.** 6.20

Halbierte Cocktailtomaten und Mini-Mozzarella mit Pestodressing, gegrillt im frischen Lavasch.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.80. Tomaten +1.40.*

**FLADENBROT. ROTE BEETE - FETA.** 6.80

Rote Beete Scheiben und Schafskäse mit hausgemachter Rote-Beete-Hummus, gegrillt im Lavasch und serviert mit Rucola.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.80. Tomaten +1.40.*

**SIMIT. TOMATE - AUBERGINE.** 4.60

Simit mit Tomate-Aubergine Aufstrich und Rucola.

*Räucherlachs +4.80. Pastirma +2.80. Sucuk +2.80. Feta +2.80. Tomaten +1.40.*



HINNES FRÜHSCHDÜGG.

**OIFACH SÜSS.**

4.80

Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade.

KINDR FRÜHSCHDÜGG.

**BUTZELE.**

4.80

Brezel, Butter, hausgemachte Marmelade,  
Kindercappuccino (wahlweise O-Saft).

DIY - SCHDELLE'S DIR SELBER ZSAMMA.

**BROTKORB.**

4.20

**CROISSANT.**

2.80

**BREZEL.**

2.20

**SIMIT.**

2.40

**BUTTER.**

1.40

**OLIVEN.**

3.20

**RÄUCHERLACHS.**

5.20

**PASTIRMA.**

4.60

**SUCUK.**

4.60

# HAUS- GEMACHT MIT LIEBE.

YILDIZ	ANIMECHARAKTER.
NACIYE	KITCHENGIRL.
AYNUR	KITCHENMAID.
ALI	KÜCHENMENSCH.
OLEZIA	PROBLEMLÖSERIN.
NIKITA	SERVICE AKA NIGIRI.
LAURA	SERVICE, KIND OF.
BOGI	SERVICE AND CHILL.
DARYA	BARISTA TARGARYEN.
HAJAR	SERVICE AND MORE.
GEN	ALLES AUSSER THEKE.
GIZI	ALLES AUSSER KÜCHE.
DENIZ	MOBBINGOPFER.
ELA	CHEFIN.
NESLI	BACK- UND MARMELADENFEE.

AUFSTRICHE.

## HERZHAFT.

AVOCADOCREME.	vegan.	2.40
TOMATE - AUBERGINE.	vegan.	2.40
ROTE - BEETE - HUMMUS.	vegan.	2.40
DATTEL - CURRY.	vegetarisch.	2.40

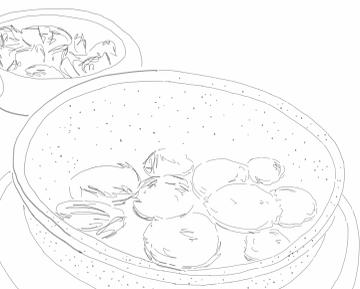
Für Allergene bitte den Service fragen  
und/oder nach der Allergenkarte fragen.



## süss.

<b>BAL - KAYMAK.</b> <span>vegetarisch.</span>	4.00
Rahmjoghurt mit Wabenhonig und Pistazienstreusel.	
<b>TAHIN - PEKMEZ.</b> <span>vegan.</span>	3.20
Sesampaste mit Traubensirup.	
<b>HAUSGEMACHTE MARMELADE.</b> <span>vegan.</span>	2.20
Frage den Service nach aktuellen Marmeladen.	

<b>ANTIPASTI.</b>	4.00
Auberginen, Zucchini, Karotten, Paprika.	
Joghurt auf deine Antipasti +0,50. Fettgehalt 3,8% mit scharfem Chilipulver.	



# KAFFEE.

HEISS.

**ESPRESSO.** 2.50

Doppio +1.20. Macchiato +0.40.

**AMERICANO.** 2.80

Single Espresso, mit heißem Wasser verlängert. Tasse Kaffee.

**CORTADO.** 3.20

Single Espresso mit Milch. 150ml.

**CAPPUCCINO.** 3.60

Single Espresso mit mehr Milch. 200ml.

**LATTE MACCHIATO.** 4.00

Single Espresso mit sehr viel Milch. 300ml.

**MOCCACHINO.** 4.00

Single Espresso, Kakao, Milch. 200ml.

Variante Vivi: viel Kakao. Variante Viki: normal Kakao.

**FLAT WHITE.** 4.20

Double Espresso mit Milch. 200ml.

**TÜRKISCHER MOKKA.** 3.20

Fein gemahlener Kaffee aus dem Yemen, verkocht mit Wasser und Zucker.

**HEISSE SCHOKOLADE.** 3.60

Kein Kaffee, sondern "Caotina" Kakao. Zartbitter oder Weiss.

Oatly Hafermilch +0.50.

Reguläre Kuhmilch direkt von der *Hofmolkerei Mäckle* in Blaustein.

KALT - ALLES ON ICE.

**ESPRESSO TONIC.** 5.00

Single Espresso, hausgemachter Tonic. 200ml.

**ESPRESSO ORANGE.** 5.00

Single Espresso, hausgemachte Orangenlimo. Auf Wunsch mit Saft. 200ml.

**AMERICANO.** 3.20

Single Espresso, mit kaltem Wasser verlängert.

**CORTADO.** 3.60

Single Espresso mit kalter Milch. 150ml.

**CAPPUCCINO.** 4.20

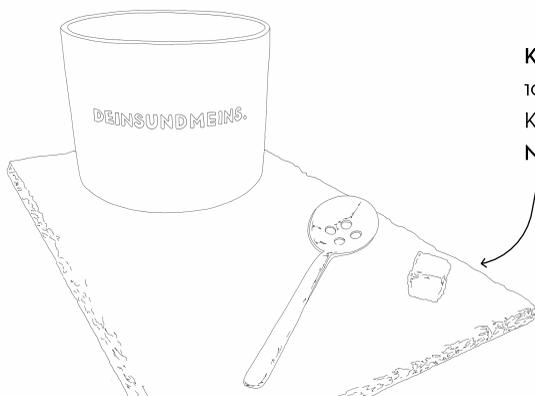
Single Espresso mit mehr kalter Milch. 200ml.

**LATTE MACCHIATO.** 4.60

Single Espresso mit sehr viel kalter Milch. 300ml.

**SHAKERATO.** 4.80

Double Espresso, Zucker, geschüttelt im Shaker.



**Kein Zucker.**  
100% natürlicher  
Kokoswürfel vom Dörrmeister.  
**Naschen. Nicht hineinwerfen.**

# TEE.

## **SCHWARZA LOUIS. ENGLISH BREAKFAST.** 4.00

Kräftig und vollmundig. Exklusive Mischung aus Assam und Ceylon.

## **SCHWARZA BENI. EARL GREY.** 4.20

Erfrischend und natürlich. Schwarzer Tee mit Kornblumenblüten.

## **NETTE NANI. PFEFFERMINZE.** 4.20

Frisch und minzig. Reine Minze, getrocknet.

## **SCHNITTIGE SISSI. SÜSSER INGWER.** 4.00

Exotisch, würzig. Zitronengras. Süßholz. Ingwer. Pfefferminze. Zitronenschalen. Schwarzer Pfeffer.

## **GREANA GUSTL. GRÜNTEE.** 4.00

Herb, leicht. 1st grade «China Gunpowder» - bestens für «Grüntee Einsteiger» geeignet.



**CHAI CHARLY. SCHWARZTEE - CHAI BASIS.** 4.00

Orientalisch, scharfwürzig. Zimt, Nelke, Kardamon, Ingwer, Pfeffer und Chili.

**GOLDIGER PAULI. OOLONG - KURKUMA** 4.20

Mild, aromatisch. Oolong Tee, Kurkumapulver, Karottenstücke, Apfelstücke, Süßholz, geröstete Zichorienwurzeln, Ingwerpulver, Orangenschalen.

**GFEIDA MAXI. KRÄUTER - FRÜCHTETEE.** 4.00

Fruchtig und würzig. Apfelstücke, Hibiskusblüten, Lemongras, Brennnesselblätter, Hagebuttenschalen, Brombeerblätter, Pfefferminzblätter, Kamillenblüten.

**SCHEENE LENI. WALDFRUCHT - HIMBEER.** 4.00

Beerig, fruchtig. Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Rosenblütenblätter, Rosenknospen, Kornblumenblüten.

**G 'SCHMAGGIGE ANNI. LIMONE - KAMILLE.** 4.00

Erfrischend. Milde Kräuter, Lemongras, Pfefferminze, Apfelstücke, Kamillenblüten, Fenchel, Erdbeerblätter, Lindenblüten, Ringelblumenblüten.

**FRISCHE RESI. INGWER - LIMONE.** 4.00

Fruchtig, zart. Grüner Tee, Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen.

Gebrüht mit *Bioteaque Tee* aus dem Chiemgau, teils noch handgepflückt.

# OHNE ALKOHOL.

WASSER.

<b>STILL.</b>	0.3	2.50	0.7	5.60
<b>BLUB.</b>	0.3	2.50	0.7	5.60

SAFT.

<b>ORANGE.</b>			0.3	3.80
<b>APFEL.</b>			0.3	3.80

SCHORLE.

<b>ORANGE.</b>			0.3	3.20
<b>APFEL.</b>			0.3	3.20

SOFT.

<b>BITTER LEMON.</b>			0.3	3.80
<b>TONIC.</b>			0.3	3.80
<b>COLA.</b>			0.3	3.80
<b>ORANGE.</b>			0.3	3.80

*Softdrinks werden mit Rosebottel Essenzen hausgemacht.*

*Direktsäfte mit Fruchtfleisch von der lokalen **Mosterei Buchele**, Erbach.*

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN.

### **NEU - ULMER.**

Essenz aus regionalen Quitten und heimischen Kräutern, Tonicessenz, Limettensaft, Blubwasser.

0.5 6.80

### **ROTE - BEETE.**

Gingerollessenz von frischem Ingwersaft, Rote-Beete Saft, Limettensaft, Blubwasser.

0.5 6.20

### **ZITRONE.**

Zitronen Essenz aus vollreifen sizilianischen Bio-Zitronen, Limettensaft, Blubwasser.

0.5 6.20

### **QUITTE - KRÄUTER.**

Essenz aus regionalen Quitten und heimischen Kräutern, Limettensaft, Blubwasser.

0.5 6.20

### **NEU - ULMER COLA.**

Würzige und frische Colaessenz, mit einem Hauch Ingwer, Vanille und ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Limettensaft, Minze, Rosmarin, Zitronen, Blubwasser.

0.5 6.20

*Essenzen sind 100% natürlich, nachhaltig und in Handarbeit hergestellt von der lokalen Limonadenmanufaktur **Rosebottel**, Ulm.*

# ALKOHOL.

## PROSECCO.

### SACCHETTO.

0.1 4.80

11%, Venetien - Italien. Extra Dry.

Spumante 'Etichetta Nera' Millesimato Extra Dry.

0.75 32.00

Exotisch- fruchtig mit Zitrusnoten, Blüten und eine erfrischende Säure. Er ist wunderbar weich und gleichermaßen kräftig und trocken.

### SACCHETTO.

0.2 9.20

11%, Venetien - Italien. Dry.

'Colli' Prosecco DOC Vino Frizzante Piccolo.

Fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Akazien. Eine dezente Säure sowie eine mineralische Würze in der Frucht.

## SPRITZ.

### APEROL SPRITZ.

7.20

Aperol, Sacchetto Prosecco, Blubwasser.

### QUITTE SPRITZ.

7.20

Quitte-Kräuter Essenz, Sacchetto Prosecco, Blubwasser.

### QUITTIVO SPRITZ.

8.80

Quitte-Kräuter Essenz, Gin, Wermut,  
Sacchetto Prosecco, Blubwasser.

BIER.

## **RIEGELE.**

0.33 4.40

**Amaris 50.** Imperial Pilsener mit 50 geschmackvollen Bittereinheiten. Eine Kombination der vier Aromahopfen Saazer, Opal, Hersbrucker und Tettnanger Mittelfrüh.

Reisen des Biersommelier-Weltmeisters Sebastian Priller-Riegele durch die großen Biernationen der Welt waren Inspirationsquelle für diese Brau Spezialitäten. Herausgekommen ist eine handverlesene Selektion ausgefallener Geschmackserlebnisse.

**Regional gebraut in Augsburg.**

## **NOAM.**

0.33 4.20

NOAM ist ein leichtes, erfrischendes Lager mit ausgesprochen mildem Geschmack. Natürlich veredelt: Noam Helles wird weder stabilisiert noch gefiltert noch wärmebehandelt. Entwickelt wurde Noam im Forschungslabor der technischen Universitätsbrauerei Weihenstephan. **Berliner Bier, gebraut in Bayern.**

## **ULI'S.**

0.33 3.60

Das Kult-Bier aus dem Bügelverschlussfläschle.

Erstmals 1911 zum Ulrichsfest eingebraut, begeistert das „Uli“ seit fast 40 Jahren unzählige Bierfreunde zwischen Alb und Allgäu.

Andere Bügel-Biere kamen und gingen. Das „Uli“ wurde Kult.

**Regional gebraut in Ehingen.**

GIN.

## TONIC.

4.00

Deine Basis ist ein hausgemachter Tonic mit der Rosebottel Essenz.

Wähle dein Gin, 5cl.

### GREENALL 'S

+4.80

40%, England. Getreide, Wacholder, Koriander, Zitronen.

### TANQUERAY DRY GIN

+6.00

47.3%, England. Samtweicher Wacholder, Frucht und Zitrusfrische.

### L 'ARBRE

+ 6.50

41%, Spanien. Thymian, Rosmarin, Basilikum und Lavendel.

### TANQUERAY NO. TEN

+7.00

47.3%, England. Grapefruit, Limette, Kamille, Koriander.

### MELLOW WAVE

+7.50

42%, Deutschland. Gurke, Citrusfrüchte, Kräuter, Wassermelone.

Gen Gin, weil Lieblingsgin von Gen.



## ROSEBOTTEL GIN GIN

+8.00

45%, **Deutschland**. Lorbeerblätter, Galgant, Hagebutte.  
Ulmer Dry Gin von unseren Freunden von der Rosebottel.

## MOMOTARO

+8.50

42%, **Deutschland**, **japanisch inspiriert**.  
Nashi Birne, Yuzu Zitrone, Mikan Mandarine, Jasmin Tee.

## STOCKHOLM

+9.00

43%, **Schweden**. Die nordische Interpretation eines traditionellen  
Dry Gins. Delikat und blumig ohne die klassischen Wacholder-  
und Zitrusnoten.

## ISLE OF HARRIS

+9.50

45%, **Schottland**. Süßlich, fein-salzig mit intensivem Wacholder,  
tropische Früchte wie Pampelmuse.

## HEIMAT

+10.00

43%, **Schwaigern, Deutschland**. Apfel, Birne, Pfeffer, Wacholder.  
Wiesenkräuter in Verbindung mit frischen Äpfeln und Birnen  
sorgen für einen ganz kurzen Moment für eine Süße, welche  
allerdings direkt in eine herbe Note übergeht. Angenehm weich.

WEIN.

## **JUWEL. WEISSBURGUNDER.**

Rheinhessen / Deutschland. Jahrgang 2020.

Weißburgunder. 12.5 % vol.

0.1 5.40

0.2 10.00

0.7 34.00

## **I GELSI. WEISS.**

Kalabrien / Italien.

70 % Chardonnay. 30 % Greco.

12.5 % vol.

0.1 4.20

0.2 7.40

0.7 28.00

## **I GELSI. ROSÉ.**

Kalabrien / Italien.

100 % Gaglioppo.

12.5 % vol.

0.1 4.20

0.2 7.40

0.7 28.00

## **I GELSI. ROT.**

Kalabrien / Italien.

40 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon,

20 % Gaglioppo. 13 % vol.

0.1 4.20

0.2 7.40

0.7 28.00

## **SCHORLE.**

Wahlweise süß oder sauer.

+ 0.50

# ESSENZEN.

ROSEBOTTEL.

<b>COLA.</b>	500 ml	16.00
<b>ZITRONE.</b>	500 ml	16.00
<b>ORANGE.</b>	500 ml	16.00
<b>QUITTE - KRÄUTER.</b>	500 ml	16.00
<b>GINGEROL.</b>	500 ml	16.00
<b>ULMER TONIC.</b>	250 ml	16.00

# EVENTS.

ROOM. CATERING. DRINKS.

Für Events im Café, kontaktiert uns gerne direkt.  
Ein modulares Angebot bekommt ihr gerne jederzeit.

*Seit 2014 komponiert unser Freund Hari bei **Rosebottel** in Ulm seine Essenzen mit größter Hingabe - 100% natürliche Zutaten, 100% Handarbeit und 100% nachhaltig.*

# BOHNEN.

DEINSUNDMEINS ZUM MITNEHMEN.

<b>SARANTA.</b>	250 g	9.00
Exklusiver Houseblend.	1000 g	35.00
70% Arabica Peru, Indien	30% Robusta Guatemala	Dunkle Schokolade, Nuss. Marzipan, Zedernholz.

<b>DANUNA.</b>	250 g	9.50
Fruchtige Alternative.	1000 g	37.00
100% Arabica Äthiopien. Natural.		Ausbalancierte Säure. Beeren, Honig, Zucker.

**Saranta** - Ganz besonderer "Specialty Blend", herausgearbeitet in langen Cuppingsessions.

Unsere Grundlage für jeden Kaffee.

Kirklareli - Deniz's türkische Heimatstadt. Früher **Saranta Ekklisies** (alt. gr.) "Stadt der vierzig Kirchen".

**Danuna** - Fruchtige Alternative für Kenner. Sonnengetrocknete Bohnen aus Äthiopien, dem Mutterland des Kaffees.

Als Espresso oder Americano.

Adana - Nesli's türkische Heimatstadt. Früher **Danuna** (phön.) "Land von Adana".

Schonend handgeröstet in Neu-Ulm bei unseren Freunden in der **Röstschmiede**.

Café Deins und Meins  
Ludwigstraße 7  
89231 Neu Ulm

Telefon. 0731 - 96 91 9000

Web. [cafedeinsundmeins.de](http://cafedeinsundmeins.de)  
Instagram. [@cafedeinsundmeins](https://www.instagram.com/cafedeinsundmeins)  
Email. [hallo@cafedeinsundmeins.de](mailto:hallo@cafedeinsundmeins.de)